Schaschliktopf im Backofen - Omas bestes Rezept

Zutaten für 6 Portionen

- 1 kg Schweinenacken (Nackensteacks)
- 200 g Bauchspeck
- 3 Paprika (rot, grün, gelb)
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 500 g passierte Tomaten
- 1 EL Worcestersauce
- 400 g gehackte Tomaten
- 250 ml Rinderbrühe
- 1 EL Balsamico-Essig
- 2 EL Paprikapulver (rosenscharf + edelsüß)
- 2 EL Currypulver
- 1 EL Honig
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL Salz

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 90 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 105 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide den Schweinenacken in mundgerechte Stücke. Würfel den Bauchspeck klein. Gib beides in einen Bräter oder in einen ofenfesten Topf.
2. Schäle die Zwiebel. Wasche und entkerne die Paprika. Schneide beides in mundgerechte Stücke und gib es mit in den Bräter.
3. Verrühre die passierten Tomaten mit den gehackten Tomaten, Tomatenmark, Worcestersauce, Balsamicoessig, Rinderbrühe, Currypulver, Paprikapulver, Honig, Olivenöl und Salz.
4. Gib die würzige Schaschliksauce in den Bräter. Vermische alles gut und gare den Schaschliktopf bei 200°C Ober-/Unterhitze für 1,5 - 2 Stunden im Backofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.